



## ATTESTATION DE FORMATION

### Les Bonnes Pratiques en Hygiène

Le Comité de validation des Formations de Gabon Training atteste par la présente que :

### **ABESSOLO Cathya**

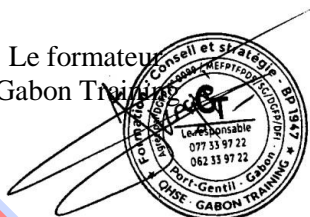
**A suivi intégralement la formation sur Les Bonnes Pratiques en Hygiène.**

- ❖ Définition de l'hygiène
- ❖ Impact de l'hygiène sur la santé publique
- ❖ Principaux enjeux liés à l'hygiène alimentaire
- ❖ Cadre législatif sur l'hygiène alimentaire (exemples : HACCP, ISO 22000)
- ❖ Obligations légales pour les entreprises
- ❖ Les 5 clés de la sécurité alimentaire
- ❖ La chaîne du froid
- ❖ Importance de la propreté dans la préparation des aliments
- ❖ Lavage des mains : techniques et fréquence
- ❖ Vêtements de travail appropriés
- ❖ Gestion des blessures et maladies
- ❖ Réception et stockage des aliments
- ❖ Préparation et cuisson sécuritaires
- ❖ Étiquetage et traçabilité des produits
- ❖ Différence entre nettoyage et désinfection
- ❖ Produits et méthodes de nettoyage
- ❖ Fréquence et protocoles de nettoyage des surfaces et équipements

Date : 11 au 22/11/2024

Fait à Port-Gentil ; le 23/11/2024

Le formateur  
Gabon Training



Le Client : DGH

Valide : 3 ans



## ATTESTATION DE FORMATION

### Les Bonnes Pratiques en Hygiène

Le Comité de validation des Formations de Gabon Training atteste par la présente que :

### DUGUELU Stella

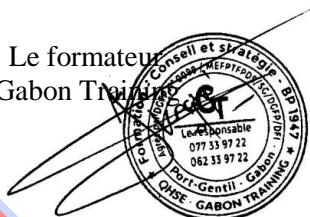
A suivi intégralement la formation sur Les Bonnes Pratiques en Hygiène.

- ❖ Définition de l'hygiène
- ❖ Impact de l'hygiène sur la santé publique
- ❖ Principaux enjeux liés à l'hygiène alimentaire
- ❖ Cadre législatif sur l'hygiène alimentaire (exemples : HACCP, ISO 22000)
- ❖ Obligations légales pour les entreprises
- ❖ Les 5 clés de la sécurité alimentaire
- ❖ La chaîne du froid
- ❖ Importance de la propreté dans la préparation des aliments
- ❖ Lavage des mains : techniques et fréquence
- ❖ Vêtements de travail appropriés
- ❖ Gestion des blessures et maladies
- ❖ Réception et stockage des aliments
- ❖ Préparation et cuisson sécuritaires
- ❖ Étiquetage et traçabilité des produits
- ❖ Différence entre nettoyage et désinfection
- ❖ Produits et méthodes de nettoyage
- ❖ Fréquence et protocoles de nettoyage des surfaces et équipements

Date : 11 au 22/11/2024

Fait à Port-Gentil ; le 23/11/2024

Le formateur  
Gabon Training



Le Client : DGH

Valide : 3 ans



## ATTESTATION DE FORMATION

### Les Bonnes Pratiques en Hygiène

Le Comité de validation des Formations de Gabon Training atteste par la présente que :

### EBAYI Violette

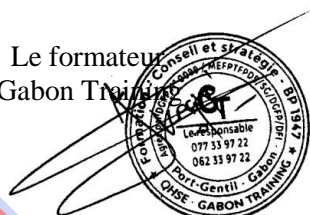
A suivi intégralement la formation sur Les Bonnes Pratiques en Hygiène.

- ❖ Définition de l'hygiène
- ❖ Impact de l'hygiène sur la santé publique
- ❖ Principaux enjeux liés à l'hygiène alimentaire
- ❖ Cadre législatif sur l'hygiène alimentaire (exemples : HACCP, ISO 22000)
- ❖ Obligations légales pour les entreprises
- ❖ Les 5 clés de la sécurité alimentaire
- ❖ La chaîne du froid
- ❖ Importance de la propreté dans la préparation des aliments
- ❖ Lavage des mains : techniques et fréquence
- ❖ Vêtements de travail appropriés
- ❖ Gestion des blessures et maladies
- ❖ Réception et stockage des aliments
- ❖ Préparation et cuisson sécuritaires
- ❖ Étiquetage et traçabilité des produits
- ❖ Différence entre nettoyage et désinfection
- ❖ Produits et méthodes de nettoyage
- ❖ Fréquence et protocoles de nettoyage des surfaces et équipements

Date : 11 au 22/11/2024

Fait à Port-Gentil ; le 23/11/2024

Le formateur  
Gabon Training



Le Client : DGH

Valide : 3 ans



## ATTESTATION DE FORMATION

### Les Bonnes Pratiques en Hygiène

Le Comité de validation des Formations de Gabon Training atteste par la présente que :

### **ESSONO ABESSOLO Léonie**

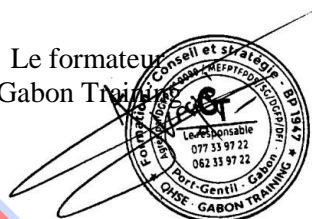
**A suivi intégralement la formation sur Les Bonnes Pratiques en Hygiène.**

- ❖ Définition de l'hygiène
- ❖ Impact de l'hygiène sur la santé publique
- ❖ Principaux enjeux liés à l'hygiène alimentaire
- ❖ Cadre législatif sur l'hygiène alimentaire (exemples : HACCP, ISO 22000)
- ❖ Obligations légales pour les entreprises
- ❖ Les 5 clés de la sécurité alimentaire
- ❖ La chaîne du froid
- ❖ Importance de la propreté dans la préparation des aliments
- ❖ Lavage des mains : techniques et fréquence
- ❖ Vêtements de travail appropriés
- ❖ Gestion des blessures et maladies
- ❖ Réception et stockage des aliments
- ❖ Préparation et cuisson sécuritaires
- ❖ Étiquetage et traçabilité des produits
- ❖ Différence entre nettoyage et désinfection
- ❖ Produits et méthodes de nettoyage
- ❖ Fréquence et protocoles de nettoyage des surfaces et équipements

Date : 11 au 22/11/2024

Fait à Port-Gentil ; le 23/11/2024

Le formateur  
Gabon Training



Le Client : DGH

Valide : 3 ans



## ATTESTATION DE FORMATION

### Les Bonnes Pratiques en Hygiène

Le Comité de validation des Formations de Gabon Training atteste par la présente que :

## FAUSTHER Murielle

A suivi intégralement la formation sur Les Bonnes Pratiques en Hygiène.

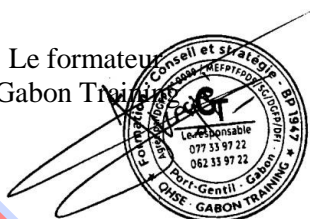
- ❖ Définition de l'hygiène
- ❖ Impact de l'hygiène sur la santé publique
- ❖ Principaux enjeux liés à l'hygiène alimentaire
- ❖ Cadre législatif sur l'hygiène alimentaire (exemples : HACCP, ISO 22000)
- ❖ Obligations légales pour les entreprises
- ❖ Les 5 clés de la sécurité alimentaire
- ❖ La chaîne du froid
- ❖ Importance de la propreté dans la préparation des aliments
- ❖ Lavage des mains : techniques et fréquence
- ❖ Vêtements de travail appropriés
- ❖ Gestion des blessures et maladies
- ❖ Réception et stockage des aliments
- ❖ Préparation et cuisson sécuritaires
- ❖ Étiquetage et traçabilité des produits
- ❖ Différence entre nettoyage et désinfection
- ❖ Produits et méthodes de nettoyage
- ❖ Fréquence et protocoles de nettoyage des surfaces et équipements

Date : 11 au 22/11/2024

Fait à Port-Gentil ; le 23/11/2024

Le Client : DGH

Le formateur  
Gabon Training



Valide : 3 ans



## ATTESTATION DE FORMATION

### Les Bonnes Pratiques en Hygiène

Le Comité de validation des Formations de Gabon Training atteste par la présente que :

### **MATAMBA Ivann**

**A suivi intégralement la formation sur Les Bonnes Pratiques en Hygiène.**

- ❖ Définition de l'hygiène
- ❖ Impact de l'hygiène sur la santé publique
- ❖ Principaux enjeux liés à l'hygiène alimentaire
- ❖ Cadre législatif sur l'hygiène alimentaire (exemples : HACCP, ISO 22000)
- ❖ Obligations légales pour les entreprises
- ❖ Les 5 clés de la sécurité alimentaire
- ❖ La chaîne du froid
- ❖ Importance de la propreté dans la préparation des aliments
- ❖ Lavage des mains : techniques et fréquence
- ❖ Vêtements de travail appropriés
- ❖ Gestion des blessures et maladies
- ❖ Réception et stockage des aliments
- ❖ Préparation et cuisson sécuritaires
- ❖ Étiquetage et traçabilité des produits
- ❖ Différence entre nettoyage et désinfection
- ❖ Produits et méthodes de nettoyage
- ❖ Fréquence et protocoles de nettoyage des surfaces et équipements

Date : 11 au 22/11/2024

Fait à Port-Gentil ; le 23/11/2024

Le formateur  
Gabon Training



Le Client : DGH

Valide : 3 ans



## ATTESTATION DE FORMATION

### Les Bonnes Pratiques en Hygiène

Le Comité de validation des Formations de Gabon Training atteste par la présente que :

### MEYE M'AYONG Gervais

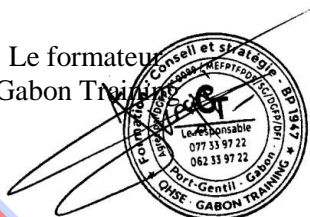
A suivi intégralement la formation sur Les Bonnes Pratiques en Hygiène.

- ❖ Définition de l'hygiène
- ❖ Impact de l'hygiène sur la santé publique
- ❖ Principaux enjeux liés à l'hygiène alimentaire
- ❖ Cadre législatif sur l'hygiène alimentaire (exemples : HACCP, ISO 22000)
- ❖ Obligations légales pour les entreprises
- ❖ Les 5 clés de la sécurité alimentaire
- ❖ La chaîne du froid
- ❖ Importance de la propreté dans la préparation des aliments
- ❖ Lavage des mains : techniques et fréquence
- ❖ Vêtements de travail appropriés
- ❖ Gestion des blessures et maladies
- ❖ Réception et stockage des aliments
- ❖ Préparation et cuisson sécuritaires
- ❖ Étiquetage et traçabilité des produits
- ❖ Différence entre nettoyage et désinfection
- ❖ Produits et méthodes de nettoyage
- ❖ Fréquence et protocoles de nettoyage des surfaces et équipements

Date : 11 au 22/11/2024

Fait à Port-Gentil ; le 23/11/2024

Le formateur  
Gabon Training



Le Client : DGH

Valide : 3 ans



## ATTESTATION DE FORMATION

### Les Bonnes Pratiques en Hygiène

Le Comité de validation des Formations de Gabon Training atteste par la présente que :

### **MOUELLE Antoine juste**

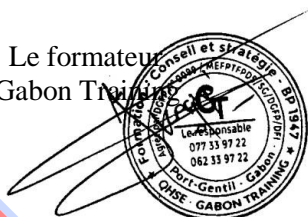
**A suivi intégralement la formation sur Les Bonnes Pratiques en Hygiène.**

- ❖ Définition de l'hygiène
- ❖ Impact de l'hygiène sur la santé publique
- ❖ Principaux enjeux liés à l'hygiène alimentaire
- ❖ Cadre législatif sur l'hygiène alimentaire (exemples : HACCP, ISO 22000)
- ❖ Obligations légales pour les entreprises
- ❖ Les 5 clés de la sécurité alimentaire
- ❖ La chaîne du froid
- ❖ Importance de la propreté dans la préparation des aliments
- ❖ Lavage des mains : techniques et fréquence
- ❖ Vêtements de travail appropriés
- ❖ Gestion des blessures et maladies
- ❖ Réception et stockage des aliments
- ❖ Préparation et cuisson sécuritaires
- ❖ Étiquetage et traçabilité des produits
- ❖ Différence entre nettoyage et désinfection
- ❖ Produits et méthodes de nettoyage
- ❖ Fréquence et protocoles de nettoyage des surfaces et équipements

Date : 11 au 22/11/2024

Fait à Port-Gentil ; le 23/11/2024

Le formateur  
Gabon Training



Le Client : DGH

Valide : 3 ans



## ATTESTATION DE FORMATION

### Les Bonnes Pratiques en Hygiène

Le Comité de validation des Formations de Gabon Training atteste par la présente que :

**OKILI Rodolphe**

**A suivi intégralement la formation sur Les Bonnes Pratiques en Hygiène.**

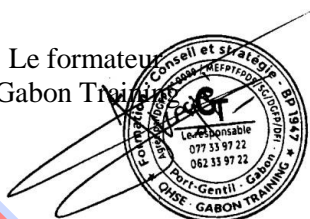
- ❖ Définition de l'hygiène
- ❖ Impact de l'hygiène sur la santé publique
- ❖ Principaux enjeux liés à l'hygiène alimentaire
- ❖ Cadre législatif sur l'hygiène alimentaire (exemples : HACCP, ISO 22000)
- ❖ Obligations légales pour les entreprises
- ❖ Les 5 clés de la sécurité alimentaire
- ❖ La chaîne du froid
- ❖ Importance de la propreté dans la préparation des aliments
- ❖ Lavage des mains : techniques et fréquence
- ❖ Vêtements de travail appropriés
- ❖ Gestion des blessures et maladies
- ❖ Réception et stockage des aliments
- ❖ Préparation et cuisson sécuritaires
- ❖ Étiquetage et traçabilité des produits
- ❖ Différence entre nettoyage et désinfection
- ❖ Produits et méthodes de nettoyage
- ❖ Fréquence et protocoles de nettoyage des surfaces et équipements

Date : 11 au 22/11/2024

Fait à Port-Gentil ; le 23/11/2024

Le Client : DGH

Le formateur  
Gabon Training



Valide : 3 ans



## ATTESTATION DE FORMATION

### Les Bonnes Pratiques en Hygiène

Le Comité de validation des Formations de Gabon Training atteste par la présente que :

### PAGHA NGOUANATA Petuella

A suivi intégralement la formation sur Les Bonnes Pratiques en Hygiène.

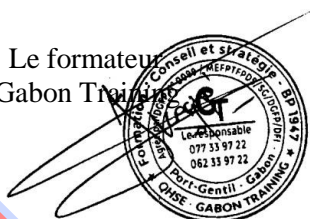
- ❖ Définition de l'hygiène
- ❖ Impact de l'hygiène sur la santé publique
- ❖ Principaux enjeux liés à l'hygiène alimentaire
- ❖ Cadre législatif sur l'hygiène alimentaire (exemples : HACCP, ISO 22000)
- ❖ Obligations légales pour les entreprises
- ❖ Les 5 clés de la sécurité alimentaire
- ❖ La chaîne du froid
- ❖ Importance de la propreté dans la préparation des aliments
- ❖ Lavage des mains : techniques et fréquence
- ❖ Vêtements de travail appropriés
- ❖ Gestion des blessures et maladies
- ❖ Réception et stockage des aliments
- ❖ Préparation et cuisson sécuritaires
- ❖ Étiquetage et traçabilité des produits
- ❖ Différence entre nettoyage et désinfection
- ❖ Produits et méthodes de nettoyage
- ❖ Fréquence et protocoles de nettoyage des surfaces et équipements

Date : 11 au 22/11/2024

Fait à Port-Gentil ; le 23/11/2024

Le Client : DGH

Le formateur  
Gabon Training



Valide : 3 ans